

商品のご案内

拝啓 盛夏の候、貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。

この度は、弊社で飼育しております烏骨鶏と、20年の販売実績がございますサンゴシリーズ商品のご案内を申し上げますので、お取り扱いにつきましてご検討いただければ幸いです。

商品の販売条件等につきましては、改めてご案内させていただきますので、詳細は下記までFAXまたはお電話にてお問い合わせ下さいますよう、お願い申し上げます。

敬 具

平成20年7月吉日

株式会社 環境保全研究所

〒407-0301 山梨県北杜市高根町清里3545-5896

TEL.0551-48-5300 FAX.0551-48-5388

<http://www.kankyo-hozen.info/>

貴社名：	ご担当者名：
ご住所：〒	
TEL.	FAX.
ご希望の項目に○をお付け下さい。 1 : 商品の詳しい説明が聞きたい 2 : 商品のサンプルが欲しい 3 : 仕入れ条件を知りたい	
ありがとうございました。	

FAX送信先：株式会社 環境保全研究所

0551-48-5388





清里^う 烏骨鶏^{こっ けい}

販売のご案内

八ヶ岳南麓標高1,200mの清里高原に位置する当社では、数年前より地域の活性化と特産品づくりのため、飼料と飲み水にこだわり、平飼いでのびのびと烏骨鶏を育てています。

現在、約2,000羽の烏骨鶏を飼育し、一般消費者はもちろん、健康食品店様などへの供給に備えています。

特徴

普通のニワトリよりも小柄で、羽の色は白(中国産)と黒(韓国産)の2種類いますが、羽の色に関係なく、皮膚や肉、骨までもが烏のような黒紫色をしていることから、この名前で呼ばれています。

卵の大きさはSサイズ程度で、産卵数も普通のニワトリに比べて極端に少なく、年間で40~50個しか産みません。

栄養価

烏骨鶏の肉は、私たちの体に必要な必須アミノ酸を豊富に含んだ良質のタンパク質で、低脂肪、低質糖のアルカリ性食品です。

血液の生成や浄化に必要なDHAやEPAなどの脂肪酸、多様なビタミン・ミネラルのほか、黒豆や黒ゴマ、黒砂糖などの体に良いとされる黒い食品に多く含まれるメラニン色素を含有し、体内に蓄積された悪い物質を減少させる作用があるとも言われています。



● 烏骨鶏の丸ごと燻製肉(下)と燻製卵(上)

効果 効能

古来より中国で薬鳥として珍重されてきた烏骨鶏。滋養強壮、婦人病をはじめ万病に効く長寿の源、美容と若返りの秘薬として、薬膳料理や宮廷料理

に用いられ、漢方薬の原料としても重宝されてきました。現在でも、製薬の材料、あるいは食用として需要が増え続けています。

烏骨鶏は、食することで体の内側から美肌と育毛、アンチエイジングや健康増進を強力にサポートしてくれます。

薬育美 鳥毛肌 ・効と 烏果に優 鶏骨れた



● 清里高原でのびのびと育つ烏骨鶏



● 産み立ての生卵は栄養価も高く新鮮

【 うこっけいの丸ごと燻製肉を6ピースに取り分ける 】

●モモの外し方



モモの付け根に包丁を入れます



外しやすいように周囲を深く切り込みます



モモを外します

●手羽と胸・ささみの外し方



反対側のモモも同じように外します



手羽の付け根に包丁を入れます



肩の関節が外れるように深く切り込みます

●首と腹の分け方



手羽から胸とささみを一緒に外します



反対側の手羽も同じように外します



鶏の皮を剥がします



首の付け根の左右にある筋に包丁を入れていきます



首の付け根から首と腹を分けます



6ピースに分割されました

烏骨鶏のさばき方 マニュアル付き！

烏骨鶏の生肉・燻製肉をご注文の自然食品・健康食品販売店様には、烏骨鶏のさばき方マニュアルを数量分もれなく添付させていただきます。

販売の際にお客様にお渡しいただければ、ご家庭での調理にもお役立ていただけます。

展示用食品サンプル 貸し出します！！

烏骨鶏を店頭で販売していただける販売店様には、烏骨鶏の展示用食品サンプルを無償で貸し出しいたします。
お気軽にご相談ください。



商品名	発注単位	卸価格(税込)	単価(税抜)	賞味期限の目安
生 卵	25個/梱	5,591円/梱	213円/個	産卵日から2週間
燻製卵	25個/梱	8,479円/梱	323円/個	加工日から3ヶ月
生 肉(冷凍)	5羽以上	2,268円/kg	2,160円/kg	と畜日から冷凍状態で3ヶ月
燻製肉(冷凍)	5羽以上	4,032円/kg	3,840円/kg	加工日から冷凍状態で6ヶ月

※商品数には限りがございますので、ご注文が殺到した場合、納期の遅れも予想されます。予めご了承ください。

●取引条件

1. 商品は代引きでの発送、送料は全てサービスとさせていただきます。
2. 生卵・生肉・燻製肉はクール発送となります。
3. ご注文は別紙専用注文書にてFAXで当社までお送りください。

■お問い合わせ

株式会社 環境保全研究所 0551-48-5300(代)
〒407-0301
山梨県北杜市高根町清里3545-5896 FAX.0551-48-5388
<http://www.kankyo-hozen.info/>

母なる海と 高次元からの贈り物

日本の最西端、東シナ海に浮かぶ沖縄県与那国島産のサンゴの化石とも呼ばれる風化造礁サンゴは、遙か200万年前の海底に棲息していたサンゴ・有孔虫・石灰藻・二枚貝などが、後世の海底の隆起とともに陸上に姿を現した希少な資源です。サンゴ化石はカルシウム・マグネシウム・ナトリウム・鉄・リン・カリウムなど6種類の必須ミネラルと、現代人に不足しがちなマンガン・亜鉛・銅など3種類の微量ミネラルを含む、49種類もの元素をバランスよく含有しています。ミネラル含有の健康食品や畜産飼料に使用されるほか、優れた吸着作用やイオン交換能を活かし、水質や土壌の改良材にも利用されています。

CALCIST X

カルシスト イックス

カルシストXはサンゴ化石の微粉末に、“可能性に満ちた物質”として注目を集める有機ゲルマニウムと8種類の必須アミノ酸を含む49種類のアミノ酸から構成された高分子シルクの微粉末をブレンド。高分子シルクによって、吸収されやすく誘導された有機ゲルマニウムと、サンゴ化石のミネラル類は、体内の様々な生体機能の安定を図り、健康な毎日の暮らしをサポートします。

有機ゲルマニウム

ローマ法王庁に“奇跡”として認定され、これまでに数多くの病人を奇跡的に癒してきたことで知られる、フランス・ピレネー山脈の“ルルドの泉”。この奇跡の力に関係があるとも言われ、サルノコシカケや朝鮮人参、ニンニクなどの有用植物に多く含まれる有機ゲルマニウムは、体内で酸素を豊富にし、デトックスにも優れた効果を発揮します。有機ゲルマニウムは、金属と非金属の中間的な性質をもつ半導体ですから、体内に蓄積することなく、20時間前後で体外に排出される安全・安心な素材です。

高分子シルク

8種類の必須アミノ酸を含む、49種類のアミノ酸の分子15万個以上で構成された高分子シルクは、別名液状シルクとも呼ばれ、最も体に吸収されやすく、同化しやすいのが特長。カルシストXのために厳選した絹糸を原料に、心を込めて1gずつ手作りした純度100%のシルクだから、加水分解シルクとは分子量も純度も異なる逸品です。



【カルシストX】

120g ¥29,400(税込み)
1日に2~4g程度を目安に
1日数回に分けて、食事や
飲 水などの飲み物によく
混ぜてお召し上がり下さい。

Ca ルシウムはなぜ不足する？

火山列島である日本の土壌は酸性の地域が多く、カルシウム分が欧米の1/3～1/4しかありません。そのため、もともと農作物や飲料水に含まれる量が少なくカルシウムが不足しがちな環境です。しかも、欧米型の食生活化により魚貝類が敬遠されがちなうえ、体液を酸性化する糖分や脂肪分の摂り過ぎ、カルシウムの吸収を阻害するリン酸塩などの添加物を含んだ現代の食生活では、カルシウム不足に拍車をかけるばかりです。カルシウムは摂取量のせいぜい1/2～1/3しか吸収することができず、日本人の4人に3人がカルシウム不足であると言われています。



■■■
サンゴの化石



■■■
沖縄県与那国島 粉体化プラント

Ca ルシウムが大事なその理由。

カルシウムは体内でその99%が骨や歯に貯蔵されていますが、血液や体液に含まれるわずか1%のカルシウムが、実は命を支えるうえで大変重要な働きをしています。情報伝達の媒体として神経や筋肉を働かせ、ホルモンの分泌にも深く関与しているのです。カルシウムが不足すると、骨粗 症はもとより様々な疾病へのリスクが高まります。

Ca ルシウムの上手な摂り方。

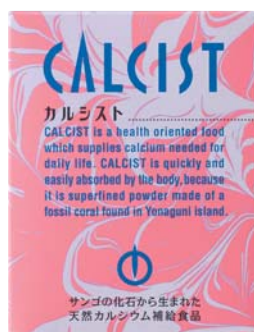
カルシウムは自然界では単体で存在することはなく、必ず炭酸やリン酸、乳酸などと結合しており、カルシストの原料であるサンゴの化石も炭酸カルシウムからできています。炭酸カルシウムは水に溶けにくいので、様々な食品に混ぜてご利用下さい。カルシストは平均して2ミクロンのパウダー状のうえ、無味無臭ですからどんな食品にも無理なく添加することができます。特に、炭酸カルシウムを素早くイオン化してその吸収を助けるクエン酸との組み合わせをお勧めしています。天然の醸造酢やクエン酸含有の健康食品を上手に利用してみたいはかがでしょう。

[サンゴ化石の成分表 鬆	
カルシウム	38.8%
マグネシウム	349mg/100g
ナトリウム	188mg/100g
鉄	52.2mg/100g
リン	21.5mg/100g
カリウム	2.79mg/100g
マンガン	22.3ppm
亜鉛	5.6ppm
料	0.8ppm

サンゴ化石100%の ルシウム含有食品

カルシスト

100g ¥5,250(税込み)



サンゴのミネラルを濃縮した調味料

サンゴカルミール

サンゴ化石の大地でじっくりと時間をかけて濾過され、天然のミネラルをバランスよくたっぷり濃縮した地下水をボトリング。まろやかな塩味を活かした調味料やドレッシングとして、お料理や飲み物など、お好みに合わせてお使い下さい。

調味 (天然ミネラル濃縮液) 200ml ¥3,150(税込み)



■お問い合わせ